MEMORIA

SULLA

PRODUZIONE, E COLTURA

D' UN

FUNGO PARTICOLARE

PRODOTTO DAL CAFFÈ.

NAPOLI

DALLA REALE TIPOGRAFIA DELLA GUERRA

1827.

AL SIGNORE

D. NICOLA DURANTE

DOTTOR-FISICO CHIRURGO MAGGIORE DELLA REAL MARINA,

COL GRADO DI CAPITANO

DECORATO DELLA REAL MEDAGLIA DI BRONZO ec.

Sareste meritevole di esservi dedicato delle grandi, e distinte opere d' insigni Autori; ma poichè un trattenimento familiare portò così, e persuasemi altresì, che non avreste sdegnato così picciol lavoro, di questa breve memoria, in controsegno di cordiale amicizia,

così non meglio che a voi dovuta, una sì lieve soddisfazione, di esporvi in iscritto la coltivazione d'un particolar Fungo, che ricavasi con poco travaglio, e senza spesa, da un materiale inservibile, che gettasi via da tutte le famiglie. Così anzi mi offre l'opportunità, di distribuirne delle copie a diversi miei conoscenti, ed amici, che spesso me ne chiedono delle notizie, sparambiandomi la ripetizione di tale articolo.

Intanto pregovi a gradire un sì tenue travaglio, in attestato del rispetto che nudro per voi.

Divotissimo Servo, ed Amico
B. C.

L'uomo qualche volta è ghiotto di alcuni cibi, che spesso sono nocivi allo stato del nostro buon essere, e che giungono a produrre delle marcate malattie, con frequenza delle Coliche, e qualche volta la stessa morte.

La povera gente nutrendosi con abuso di ciò che puole, pel sostentamento della loro esistenza, incontra più spesso tale inconveniente.

Non sono rari gli esempi di positivi avvelenamenti con de' cattivi generi di cibi, presi per alimento, mentre erano realmente venefici; alcuni prescelti dalli vegetabili, altri dagli animali.

Lasciando da parte tutt' altro, per non allontanarmi dall' oggetto propostomi, intraprendo a riflettere de' danni, che possono apportare i cibi eletti da' vegetabili, e particolarmente dalla classe de' funghi.

Mi allontanerei di gran lunga dal proponimento, se descriver volessi la serie della Classe variata de' funghi, e delle diloro specie, come la diversità de' loro nomi; e per chi non è versato nella Scienza Botanica, o nella Terapeutica almeno, le sembrarebbe forse an-

**

che strano leggere de'nomi corrispondenti; ma pur tuttavia, per acquistarne un idea quei che ne sono ignari, e saperne almeno in astratto qualche diversità, ne darò un lieve cenno, semplicemente di alcuni loro nomi, cioè Agarico Galinaccio, o Merulius. Boleto. Idno. Ditola. Monacella. Orecchiaccio Peziza. Botritide. Monilia. Demazio. Erineo. Racodio. Rizomorfa. Ovolo malefico. Agarico bianco. Agarico bolboso. Agarico bolboso di primavera. Agarico bolboso autunnale. Agarico morfifero. Lumacone giallo. Phallus ec. ec.

Tra le specie poi de'Boleti, passa tra' mangiabili, il *Boletus exculentus* propriamente detto, e tra' cattivi, il *Boletus versicolor*, o Boleto di variocolore.

Fra, gli Agarici, si crede commestibile l'Agarico *aurantiacus*, ossia l'Ovulo giallo; l'Agarico Cantarello, o prunello. L'Agarico Campestre. L'Agarico delizioso.

Per cattivi agarici si considerano, l'Ovulo bianco. Il falso Ovulo. L'Agarico impepato. L'Agarico lattiginoso.

Ne'Phallus, si vuole per buono, e mangiabile il *Phallus exculentus*, e nocivo il *Phallus impudicus*.

Da questa ristretta nozione per chi non conosce affatto tal materia, ma che almeno sparge un barlume su di essa; come tuttavia distinguerne li buoni commestibili, da' cattivi venefici? Se ancora li mangiabili la loro buona qualità, può rendersi alterata; ed in tal modo possono divenir nocivi, per effetto di qualche corpo adjacente, che li costituisce tali! Come credesi per mezzo del ferro, del cuojo, ec.

Si è sempre supposto, che alcuni mezzi avessero dato una pruova della bontà de' funghi, per potersi mangiare impunemente; servendosi del sale comune, del grascio, aromi ec. il saggio con alcuni metalli, particolarmente con l'argento; ma tuttociò non garantisce dalla loro facoltà nociva, allorchè lo sono. Si hanno molti esempi di persone finanche avvelenate, nonostante tali precauzioni, poichè la quantità de' funghi venefici è presso a poco ottuplo, di quella che possono essere mangiabili senza rischio.

Or dunque avendo un mezzo di ottenerne vegetati sotto li propri occhi, ed averne per prodotto d'un materiale puro, innocente, e conosciuto. Si appaga così una specie di desiderio, o vogliamo dire golosità, che spesso

l'uomo è tendente, e senza neppure un timor panico nel mangiarli, per conseguenza da non temerne verun evento nocivo. È ciò un buon ritrovato a soddisfare questo innocente piacere nel far uso di funghi nelle nostre cucine? e per adempire a tali voti, e ricerche, eccone il modo.

Ogni persona può divenire colono, e coltivatore di questi suoi prodotti fungosi nella propria casa, con il semplicissimo mezzo che saremo per esporre, con particolarità quelle, che hanno l'uso di bere il caffè, ed il buon costume, e vantaggio di prepararsi tale bevanda nella propria famiglia; uso economico, e che poi offre l'occasione di poter ottenere la produzione dei funghi, e mangiare simile piatanza golosa per molti, senza spesa, e senza timore.

Si scelga dunque un vaso di creta da fiori, d'una mediocre grandezza. Vi si ponga uno strato di terra scelta, per la nettezza, crivellata, senza pietre, di buona condizione, grassa, campestre, da empierne circa la quarta parte della sua capacità; indi tutt'i giorni vi si getta sopra del tofo del caffè bollito, ossia la posa detta comunemente, quella stessa che si dovrebbe buttar via, come capo morto nomato dai chimici, cosa inutile per uso diverso, fuorchè

per questo. Verso la sera con un innaffiatojo, munito di piccoli, e rari forellini nel tubo dove percorre l'acqua, la quale sarà di buona qualità, come per bere, o della piovana limpida; s'innaffia così leggiermente, quanto si rinfresca ed umidisca il masso, che si va formando, fin quasi alla pienezza del recipiente ossia del detto vaso, e così si praticherà con pazienza ogni giorno, per lo spazio di sette, in otto mesi; avvertendo però che se in tempo d'inverno, li vasi che verranno formati, e destinati a quest'uso stassero esposti a delle pioggie abbondanti, allora il detto tofo di caffè sembra slavarsi, e perdere quei principii forse necessarj allo sviluppo de' desiderati funghi, perciò sarebbe necessario cautelarli, e difenderli da tali piogge.

Così praticando, e percorrendo un certo spazio di tempo, come abbiamo detto; sembra che le parti omogenee si rendessero quasi aderenti, e formassero come un masso al disotto zolloso, prendendo quasi le forme d'una radice, o almeno fingendone le veci, se non l'adempie perfettamente somministrandone il principio, che tende ad un dipresso al muffoso, dal quale sulla superficie esposta all'aria libera, ne sbucciano gli aspettati funghi, e che

prodotti una volta ne somministra degli altri; lo stesso vaso successivamente, ed a non molto spazio di tempo; di modochè avendone destinati, e formati molti di essi vasi, se ne possano ricavare una quantità contemporaneamente sufficiente, ed a proporzione ne' diversi periodi riprodotti.

Eccovene un esempio pratico. Da principio ne formai due vasi, uno con la terra sotto, come abbiam detto innanzi, e l'altro senza; quello con la terra quando principiò lo sviluppo me ne produsse più volte nello spazio di circa un mese, senza che l'altro ne avesse dato nemmeno il segno; percui passai lo materiale in altro vase più grande costruendolo sul modello del primo, e da questa quasi trapiantazione, ne sto attendendo il risultato.

Li funghi prodotti la prima volta furonò due, uno piccolo che non andò avanti, forse perchè stava troppo adiacente al pariete della creta del vase; l'altro occupava il centro quasi del medesimo, di un mediocre sviluppo; il suo cappello giunse alla larghezza d'una moneta di sei carlini, alquanto copputo; il pedungolo robusto proporzionatamente tutto del colore ceruleo-bianco.

L' impazienza dopo il secondo giorno finito fece si di raccoglierlo, e mangiarlo per primo saggio il quale si trovò polposetto resistente ad un dipresso come la cresta di un pollo. Dopo circa otto giorni sbucciarono tre ceppe volgarmente dette, ossiano massi di cinque, o sei per ciascuna di esse nel mezzo del vase, ma come erano troppo serrate, quei funghi che stavano superiori, ebbero tutta la crescenza possibile, fino al quarto giorno, ed agli altri gliene fu impedito lo sviluppo, per li grandi che si trovavano superiori, come abbiamo detto di sopra.

È da osservarsi la figura non eguale de' medesimi. Il più grande acquistò una figura imbutiforme, e nonostante la circonferenza era di cinque pollici circa; un altro grande parimente acquistò ad un dipresso la figura di una foglia della pianta denominata Cinoglossa; e propriamente lo Stipide, o gambo del detto fungo, era quasi ad un lato del medesimo, indi si stendeva il così detto cappello come la figura di una lingua ottusa, ed alquanto concava; gli altri poi erano rotondi come il primo.

Quasi dopo una luna, sortirono gli altri rotondi nel cappello, ed uno che cresce, come

il primo imbutiforme, il troppo rapido svi-
luppo non diede tempo alla distensione, e
crescimento graduale, e fece sì che il lembo
di circonferenza del cappello non potendo di-
stendersi più per allargarsi, fece delle fendi-
ture nell' accennato orlo, che sembrava una
ruota dentata.

È da notarsi similmente che tra il secondo
e terzo giorno del loro crescimento, si osser-
va il suolo sottoposto ad essi, come vi si fosse
asperso un polverio di cipro, come sogliono
fare alcune specie di funghi.

A' 6 Settembre corrente anno, dopo circa
un altra luna, ed al principio della nuova,
se ne produssero nello stesso vase fruttifero una
mediocre quantità dello stesso genere. Nella
stagione invernale, la quale è più propizia, è
sperabile di ottenerne frequenti riproduzioni.

Eccovi esposto un' innocente ed utile do-
mestica occupazione che vi diverte, e vi of-
fre un commestibile, da farne uso senza pen-
siere timoroso in molte piatanze della vostra cu-
cina, e che già a più persone ha procurato ta-
le risultato soddisfacente; voglio sperare dai
coltivatori di essi un miglioramento da giun-
gere all' apice della perfezione.

FINE.